

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XX

Miércoles 10 de Noviembre de 1897

NÚM. 1818

UNA SOCIEDAD AGRÍCOLA

Son ya algunas las Sociedades agrícolas que hay en Cataluña, desde la más antigua, el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, que lleva cuarenta y ocho años de existencia, hasta otras más modernas; pero nos mueve á ocuparnos de una, porque en ella concurren circunstancias dignas de conocer en los pueblos agrícolas.

Tuve conocimiento de que existía una Sociedad agrícola en el pueblo de Grañena, y he tenido el gusto de ir á dicha localidad y enterarme de esta pequeña Sociedad, que á los ojos de cualquier agricultor se agranda por su organización y circunstancias que en ella concurren.

El pueblo de Grañena, del partido judicial de Cervera, en la provincia de Lérida, tiene unas 120 casas, con unos 500 habitantes. Su término municipal es pequeño; no tiene vías de comunicación más que un mal camino carretero (casi intranachable) que va á Cervera. No hay nada de regadío ni más cultivos que el cereal, de poco rendimiento útil; olivar, no mucho, y viña, que la filoxera se encarga de ir destruyendo.

Ante este cuadro de miseria agrícola, buscan algunas personas de la localidad medios para afrontar el negro porvenir que ya tocaban, y desconfiando en soluciones ajenas, buscan las propias, y proclaman la asociación; asociémonos al pueblo y hagamos todos cuanto podamos: este lema les llevó á constituir una Asociación, que tiene escasamente dos años de existencia.

Forman su reglamento, es aprobado por el Gobernador, y se constituye la *Asociación Agrícola Grañenense*. ¿Con qué medios? Pues con media peseta de mensualidad de cada uno de sus socios. En la Sociedad entran casi todos los vecinos del pueblo, poniendo á su frente los más entusiastas.

Con la mayor economía arreglaron un local, en donde todo el invierno pasado, y tiempo posible fuera de épocas de gran faena, van á aprender á leer y escribir; se les enseña aritmética, agricultura, contabilidad, economía, etc., en elementos; y allí se han establecido como alumnos, todas las noches de siete á nueve, unos 68 ó 70 labradores, jóvenes ó de mediana edad; y si contamos con que haya unas cien familias en el pueblo, puede decirse que la mayor parte ó casi todos los hombres han pasado sus veladas aprendiendo. Yo lo he visto: allí están las pizarras ya bien usadas y las cuentas de interés, aligación y compañía, etc., que han hecho esos labradores después de dejar arreglados los arados del trabajo de todo el día; allí están las semillas recogidas, las modestas muestras de enseñanza de que pueden vanagloriarse esa humilde pero utilísima Sociedad. Este año tendrán unos 80 alumnos.

Como todos los servicios son gratuitos, se preguntará: ¿Quiénes son los profesores de esa escuela? Pues, aunque sea ofender modestias, voy á enumerarlos:

El propietario D. José Campderros, que su afición á la agricultura le hizo dejar ocupaciones mercantiles, y allí retirado goza leyendo sus libros franceses de agricultura y algunos periódicos de la profesión que tanto le agrada.

El arquitecto D. José Carbonell, que, retirado á descansar del trabajo de toda su vida á su pueblo natal, goza enseñando á sus vecinos.

El maestro del pueblo, que coadyuva con gran celo á esta enseñanza nocturna. De igual manera D. José Fuquet, propietario; el médico D. Enrique Medina, que es el Secretario de la Sociedad, y el cura párroco, D. Antonio Pañella, que es el Presidente honorario.

Todos estos señores pasan las noches gustosos enseñando á sus convecinos cuanto saben y pueden, y á la vez leyendo y discutiendo lo que dicen los pocos periódicos agrícolas á que pueden estar suscritos. Cada uno de ellos es suscriptor á uno diferente, que llevan á la Sociedad, por lo cual ésta los tiene sin gasto, pues con una mensualidad tan corta poco puede comprarse.

La filoxera invadiendo los viñedos hace necesario proporcionarse vides resistentes, vides americanas; y cómo conseguir-

lo un pueblo de tan escasos recursos? Pues la Asociación agrícola constituye como sección la creación de un vivero de vides americanas resistentes á la filoxera. Pero tal empresa la presupuestan en diez mil duros, suma superior á cuanto pudieran hacer por sí solos. Encontraron la solución formando una agrupación á tal fin, por acciones de 25 pesetas pagaderas á plazos, y cada uno de los señores citados y otros, buscaron el auxilio fuera del pueblo, ya que éste no podía con tal empresa. Colocaron muchas acciones en Cervera y otros puntos y se estableció el vivero. Pero una nueva dificultad. No hay agua en el término de Grañena, pues buscan terreno en el pueblo de Bellpuig (algo distante), donde consiguen terreno regable, aunque habían de tener el vivero lejos del término del pueblo; contaban con la voluntad, y esto acorta mucho las distancias.

El invierno pasado establecieron el vivero, y ahora tienen disponibles *trecientos cincuenta mil* (350.000) barbados y *quinientas mil* (500.000) estacas. Para el año que viene tendrán de uno á dos millones de barbados.

Empiezan este año la repoblación (porque hasta ahora sólo hubo pruebas ó experiencias) de los viñedos que van destruyéndose, y así, repoblando á la vez que obteniendo más ó menos cosecha, pasarán de las vides europeas á las americanas, de los viñedos destruidos por la terrible plaga á las viñas sustituidas por las vides americanas resistentes, injertadas, en plena y mayor producción que antes de la invasión filoxérica.

Esta Sociedad del vivero tiene 140 socios; puede decirse que casi todos los de la Sociedad agrícola y algunos forasteros, los que podrán vanagloriarse de haber hecho un gran beneficio á su país.

El reglamento de la Asociación Agrícola Grañenense está muy bien pensado, y merece leerse, máxime si se conoce la pequeñez del pueblo y sus pocos recursos, lo cual demuestra que el principal factor de muchos asuntos agrícolas es la voluntad y la asociación. No podemos menos de citar algún artículo de dicho reglamento.

Dan una gran preferencia á la instrucción, proporcionándose libros, revistas, escuela, conferencias, etc.

El art. 3.º dice:

«Queda terminantemente prohibido, dentro del local de la Sociedad, hablar ni ocuparse de política. La Sociedad, ó su Junta directiva, no podrá, bajo ningún pretexto, suscribirse á periódico alguno que pertenezca á determinado color político ó que defienda otras creencias religiosas que la católica.»

Han procurado y conseguido separar las cuestiones políticas de los asuntos de la Sociedad, y por eso, al tratarse de la misma ó entrar en el local, todos son iguales, como dicen: «Dejamos fuera las ideas políticas; aquí sólo somos agricultores y asociados para auxiliarnos y defendernos, sin distinción alguna.»

HERMENEGILDO GORRÍA,
Ingeniero agrónomo, Director de la Granja experimental de Barcelona.

NUESTRO COMERCIO con Francia

Los datos estadísticos publicados por la Administración de Aduanas de Francia empiezan á confirmar lo que anunciamos en el verano último sobre la situación vitícola de dicho país y la nueva campaña mercantil vinícola. El mediano estado de los viñedos principió á pesar en el mercado en la segunda quincena de Agosto, y de ahí el aumento que acusa nuestra exportación á la vecina República durante Septiembre último. En este mes enviamos á Francia 317.194 hectolitros de vino, contra 274.690 en igual periodo del año anterior, resultando por tanto una mejora de 42.504 hectolitros.

Tan halagüeño movimiento se habrá acentuado seguramente en Octubre último, y se acentuará más en los meses sucesivos, debido al enorme déficit que ha arrojado la producción vinícola de Francia.

Desde 1.º de Enero al 30 de Septiembre de este año, la importación de nuestros

vinos en Francia ha sido de 2.670.560 hectolitros, contra 4.947.134 en igual tiempo de 1896.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el mencionado Septiembre de 1897 de 2.067.400 kilogramos, que, unidos á los 45.472.800 llegados los ocho primeros meses, suman 47.540.200 kilogramos, valorados en 9.066.000 francos. En el mismo mes de 1896, el consumo fué de 1.435.000 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Septiembre de 1897 de 631.800 kilogramos.

Durante el mes de Septiembre último han llegado de nuestra nación 201.600 kilogramos de aceite, habiendo pasado al consumo 131.900, que unidos á los 1.491.000 kilogramos de los ocho primeros meses, suman 1.622.900 kilogramos, cuyo valor se estima en 909.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Septiembre de 1896, nosotros importamos 5.633.700 kilogramos, que comparados con los 1.971.600 kilogramos venidos durante los nueve primeros meses de este año, resulta una diferencia á favor de 1896 de 3.662.100 kilogramos.

En Septiembre de 1896, nosotros importamos 250.100 kilogramos, esto es, 48.500 kilogramos más que en Septiembre del 97. Italia, durante el mismo mes, ha importado á Francia 607.300 kilogramos, contra 966.200 que envió en 1896. En lo que va de año ha importado dicha nación 11.079.000 kilogramos de aceite, ó sea 69.700 kilogramos más que en 1896.

En legumbres hemos importado y dado al consumo, durante el citado Septiembre de este año, 245.000 kilogramos, que unidos á los 5.861.400 llegados los ocho primeros meses, suman 6.106.400 kilogramos, que se valoran en 687.000 francos, contra 73.500 kilogramos que enviamos en el mismo mes de 1896.

El valor total de la importación española á Francia durante los nueve primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 161.015.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 71.722.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 89.293.000 francos.

EL AZÚCAR

Vamos á entrar en la temporada del azúcar. Este alimento excelente, no huelga nunca completamente, y siempre ocupa algo la opinión pública. La cuestión comercial de los azúcares está siempre pendiente de una solución lejana aún.

Abundante es el consumo de azúcar durante la primavera y verano; pero en llegando el otoño empieza la recolección de la remolacha en muchos departamentos, especialmente en el Norte; los chirimones enlodados conducen á las fábricas la raíz azucarada; las elevadas chimeneas de ladrillo ostentan negro penacho de humo, las máquinas de vapor silban y las prensas dejan oír su gruñido planidero y regular. La fabricación se ha reanudado. En este tiempo, en días de fiesta, los confiteros preparan sus mejores dulces y dan á sus escaparates el aspecto más atractivo. El reinado del azúcar se impone, cada año, de Octubre á Marzo.

Solamente podríamos decir de la fabricación del azúcar en sí, cosas especiales y sobrado técnicas. Ahora se produce en ella un cambio importante. Cada fábrica necesitaba un horno de cal, pues los caláreos, reducidos por el fuego, proporcionaban la cal pura, que, mezclada á los zumos de remolacha, permitía su conservación por algún tiempo, y además, el ácido carbónico, que inyectado en los citados zumos, mezclado con la cal, constituía los carbonatos, que arrastraban al fondo de los depósitos las impurezas flotantes en el zumo, realizando una clarificación análoga á la del vino por medio del yeso. El inconveniente de este sistema estriba en su coste excesivo, además de la necesidad de tener cerca de la fábrica inmensos depósitos de los residuos descendidos en el fondo de los lagares, que se llaman espumas, impregnados de ma-

terias orgánicas en descomposición, y que esparcen á gran distancia olores nauseabundos. Estos inconvenientes van á desaparecer probablemente con la supresión de los hornos de cal y el empleo de la barita. El consumo de esta substancia nos permitirá tal vez decir cosas interesantes é insistir contra falsas ideas difundidas entre el público.

Á casi todo el mundo le gusta el azúcar. Los niños lo apeteen con delirio, y la mejor manera de captarse sus simpatías, cosa que saben muy bien los abuelos, consiste en dárselo en cualquier forma. Los animales también son golosos; pero hay muchas personas que rehusan darle á comer á sus hijos, porque pretenden que el azúcar es ardiente y, argumento irresistible, que caria la dentadura.

Esta suposición es calumniosa, ya que el azúcar es una excelente substancia alimenticia, y que en vez de dañar contribuye poderosamente á la reparación de nuestras fuerzas. Es casi nutritivo como el aceite y las grasas que llevan á nuestra sangre tanto calorífico y energía.

No puede dudarse de estas cualidades del azúcar. Fisiologistas tan eminentes como Vogt, Gestenkofer, Chauveau y Kaufmann, las han estudiado durante largo tiempo. Recientemente M. Vaughan Harley ha confirmado los primeros resultados y demostrado con precisión de qué manera el azúcar puede aumentar la fuerza muscular. Este experimentador había organizado sus observaciones de una manera absolutamente metódica. Sus pacientes, tal es el nombre que debe darse á los que se sujetan á estos métodos excepcionales, estaban sometidos unos al ayuno, otros á una alimentación sobria y otros á una alimentación muy nutritiva.

Después de un minucioso examen se les hacía tomar sucesivamente á cada uno de ellos dosis de 100, 200 y 500 gramos de azúcar. Las madres de familia se horrorizarían al pensar que pueda comerse una libra de azúcar en ayunas; pero véanse los resultados:

Quinientos gramos de azúcar en ayunas, aumentan el trabajo muscular en un 75 por 100.

Doscientos gramos después de un ligero desayuno, aumentan el trabajo en un 20 por 100.

Doscientos gramos tomados después de una copiosa comida, aumenta el trabajo muscular en un 15 por 100.

Doscientos cincuenta gramos tomados en ocho horas, aumentan el trabajo muscular en un 25 por 100.

Por último, todos sentimos á diario, á las cinco ó á las seis de la tarde, una fatiga muscular regular. Esta fatiga desaparece con la absorción de cierta cantidad de azúcar.

No hay duda; cuando nada se oponga á ello, debe comerse mucho azúcar. No daña á los niños, y solo el bolsillo de la mamá sufre por ello; pero esto no nos incombe.

Ciertamente no debe abusarse de nada. Las dosis absorbidas por los clientes de M. Vaughan Harley, para sus observaciones son más repulsivas que atraerentes. ¡Una libra de azúcar en una taza de café después de comer, sería demasiado! Pero se debe comer azúcar para reparar nuestras fuerzas perdidas, recobrar calor y energía. En este concepto, y sin querer imponer ninguna convicción, un terrón de azúcar vale más que un vaso de vino.

El alcohol que éste contiene, no es producto de la fermentación del azúcar?

FÉLIX LAURENT.

LOS RIEGOS

Las plantas evaporan cantidades enormes de agua. Las cifras siguientes que publica Mr. Dehérain en su *Tratado de química agrícola*, dan una idea de la notable evaporación de algunos cereales:

Cantidad de agua evaporada por hectáreas durante todo el desarrollo

Trigo.....	1.170.000 kilos.
Centeno.....	834.000 »
Avena.....	2.277.000 »
Cebada.....	1.236.000 »

Estas enormes cantidades de agua que pasan á través de las plantas, circulando por sus tejidos, antes de evaporarse en la

parte externa, las extraen de la tierra las raíces. Necesario es, pues, que el suelo contenga mucha agua para satisfacer las exigencias de la vida vegetal.

«Para procurarles agua á las plantas, es preciso—dice Dehérain—remover la tierra lo más profundamente que sea posible.»

Y no se reducen á esto los servicios que el agua del suelo presta á la agricultura. Disuelve las materias minerales que la planta ha de transformar, y ayuda al trabajo de fermentación que hace solubles las materias azoadas ó que fijan el ázoe atmosférico. Esta doble operación, tan importante para la agricultura, se verifica cuando la tierra tiene suficiente humedad.

¿Qué debe hacerse para proporcionar al suelo la cantidad de agua de que debe estar impregnado? Multiplicar los riegos en los lugares en que las lluvias no bastan á producir mucha humedad.

La construcción de una red de canales de riego daría resultados prodigiosos para la agricultura.

No viene al caso indicar los medios de ejecutar esta obra, que corresponde más bien resolver á los ingenieros, pero es digna de que en ella se empleen los recursos de las naciones. Si el siglo XIX ha sido la era de los ferrocarriles, tal vez al siglo XX le corresponda la gloria de ser la de los canales de riego.

El riego hace maravillas en los campos. En Francia, por ejemplo, el producto bruto de las tierras regadas llega de 1.500 á 3.000 francos por hectárea, y apenas es el producto de 500 á 600 francos en las que no gozan de las ventajas de la irrigación. Por lo que hace al producto neto, en el primer caso es cinco veces mayor que en el segundo.

Tiene, en consecuencia, razón Mr. Dehérain de recomendar el riego como base esencial de la producción agrícola en terrenos secos.

La experiencia enseña, por otra parte, que los vegetales absorben menos agua en las tierras en que hay más abundancia de abono.

Para elaborar un gramo de materia seca, una planta que vive en tierra rica en nitrato de cal sólo evapora 250 de agua, y evaporaría 800 gramos si la tierra fuese pobre en materia azoadas soluble. Conviene para reducir las exigencias del vegetal, no gastar inútilmente el agua de la tierra, incorporando á ésta algunas materias fertilizantes.

Las experiencias de Lawes y Gilbert han demostrado que en los años de sequía las cosechas son buenas, abonando el suelo con estiércol en abundancia.

Los cultivadores pueden hasta cierto punto luchar contra las sequías y disminuir sus estragos.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huésca (Granada) 24.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 14 la fanega; idem caudal, á 13; centeno, á 10; cebada, á 7,50; cañamones, á 9; harina fuerte de primera, á 4,75 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 4,50; idem caudal de primera, á 4,75; idem de segunda, á 4,50; jamones, á 35; almendra en grano, á 20; alquitrán vegetal, á 2; cañamo, á 9; idem colas, á 4; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; vino tinto de 11º, á 4 los 16,50 litros; anisados superiores secos, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras, dirigirse al que suscribe.—Isidoro Monzón.

Ubeda (Jaén) 4.—Se está sembrando aunque ha llovido poco.

La recolección de aceite empezará á fin de Noviembre, teniendo los olivos una cosecha sana y regular en cantidad.

Precios: Aceite, á 44 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 27 ídem; vino, á 10 reales los 16,08 litros; trigo, á 55 la fanega (55,50 litros); cebada, á 25; garbanzos, de 60 á 80 la fanega de 69,37 litros; anís, de 70 á 80.

Para más informes dirigirse al que suscribe.—Angel Fernández y Fernández.

Dilar (Granada) 7.—Nótase bolavia reatamiento en los tenebres de granos, no obstante haber llovido bastante en muchas comarcas de Andalucía, Extremadura, la Mancha y otras.

Cotizamos: La harina de primera, á 20 reales arroba; idem de segunda, 19; trigo superior, 48 la fanega; corriente, 46; cebada, 28; garbanzos superiores, 120; re-

gulares, 100; medianos, 80; aceite, 50 la arroba; vinos tintos, de 18 a 26 el cántaro, en bodega; blancos, el mismo precio; habas, 44, y patatas, 4 la arroba.—*El Corresponsal*.

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 7. Con el tiempo tan hermoso que Dios se ha servido mandarnos, alguna aceituna que se iba arrugando y se temía no tomara las proporciones que eran de esperar, dado su adelanto y buen estado de salud, ha recibido una notable mejoría el fruto y se espera concluya su madurez en las mejores condiciones.

Obligados por la necesidad han tenido que empezar muchos la recolección, con perjuicio de sus intereses, pues la primera aceituna que empezó a molerse hace un mes, sólo producía media arroba por fanega, y hoy ya los tres cuartos; sin embargo de lo cual, todavía se perjudican grandemente; pues lo corriente en esta es que por cada fanega de catorce celemines (que es la medida más generalizada) se produzca una arroba de aceite.

Los precios de este mercado en la última decena del próximo pasado Octubre, hasta el día de la fecha, son los siguientes:

La arroba de aceite fresco, a 9,75 pesetas; la idem del 96 y 94, a 10,25, y la del 95, de 6 a 8 según clase; la fanega de trigo recio, de 13,50 a 14 pesetas; blanquillo, al mismo precio; habas, a 10; garbanzos, de 15 a 17; matalahuga, de 15 a 16; cebada, a 6,25; escaña, a 5; alpiste, a 9; maíz, a 8; guijes, a 9; zaina, a 8; vino, desde 5 a 40 pesetas la arroba; vinagre, de 3,50 a 4; carne de vaca, a 1,40 el kilogramo; de cerdo, a 1,08, y de oveja y cabra, a 1,02.—*G.*

De Aragón

Borja (Zaragoza) 8.—Las lluvias que han regado nuestros campos son suficientes para que los sembrados nazcan con vigor y uniformidad. También han sido las aguas muy benéficas para los olivos; bien se notan ya los efectos en las aceitunas.

Se han hecho partidas de vino a los precios de 20 a 25 pesetas el alque de 120 litros.

Los trigos se cotizan de 39 a 40 pesetas cahiz.—*M.*

Alhama (Zaragoza) 1.º—Escribo al sonido de una copiosísima lluvia que está cayendo, cuyo beneficio para los labradores es grande. Se hace la sementera en buenas condiciones porque ha llovido bastante y sigue fuerte temporal con un calor propio de primavera; pronto nacerán los sembrados.

Ya se termina la saca de los vinos, que tienen de 14 a 15 grados, son muy limpios y con mucho color. Se vende poco a tapon de lagar; algunos se compraron a 14 y 15 pesetas sin prensa (alque, 120 litros). Los cosecheros no quieren vender.

Los cereales se cotizan: Trigo a 5 pesetas y 5,25 la media; cebada, a 2 y 2,25; judías, a 7,50 y 8; tocino, a 18 los 12,50 kilos, con tendencia al alza por lo caro que van los piosos.

Para más informes y compras en comisión dirigirse al que suscribe.—*El Corresponsal*.

Ateca (Zaragoza) 2.—Los cosecheros de vino se encuentran separando el vino claro de los recipientes en que han hecho la fermentación. He probado algunos de ellos, he examinado su fuerza alcohólica y puedo afirmar que los vinos nuevos son francos de gusto; la mayoría son muy secos, tienen buen color y una fuerza alcohólica de 14 a 15 grados. Hasta la fecha no se ha hecho ninguna operación de compra-venta, pero supongo que los propietarios pretenderán de 19 a 20 pesetas los 120 litros sobre bodega.

A ese precio hay que añadir los gastos de medición, arrastre y demás, para colocarlos sobre vagón que sumarán todos de 1,15 a 1,25 pesetas por alque.

Como los precios sufren variaciones y los compradores quieren poseer cotización exacta como igualmente preguntar por alguna clase de vino, creo conveniente firmar esta carta ofreciendo a los lectores de la CRÓNICA, que particularmente constataré a todas las noticias que me pidan, sujetándose siempre a la exacta verdad.—*Baldomero Benito*.

Calatayud (Zaragoza) 8.—Ha llovido, por lo que los agricultores están satisfechos. El río Jalón creció mucho.

He aquí los precios corrientes en esta ciudad: Trigo, de 40 a 41 pesetas cahiz; centeno, a 28; panizo, a 26; lentejas, a 32; cebada, a 20; judías, a 56; cañamones, a 22; aceite superior, a 14,50 la arroba, para fuera de la población; jabón superior, amarillo y verde, a 7; blanco, a 9; harina de primera, a 5,38; panadera, a 20,12; idem de tercera, a 15; despojo, cabezuela, a 1,75 media; menudillo, a 1,05; salvado, a 1; hoja, a 0,80.—*M.*

Novallas (Zaragoza) 7.—Hemos sido favorecidos por las lluvias, haciéndose buena sementera.

La cosecha de vino ha sido de clase excelente, pero hasta ahora no se hacen muchas ventas.

Precios: Trigo, a 4,75 pesetas la fanega aragonesa de 22,42 litros; cebada, a 2,50; avena, a 1,75; maíz, a 2,50; aceite a 14,75 la arroba; vino, a 2 decalitro.—*Un Subscriptor*.

De Castilla la Nueva

Quintanar de la Orden (Toledo) 5.—Lluvias abundantes han regado nuestros campos, calmándose la alarma producida en los mercados por la mala sementera y llenando de alegría a los labradores. La subida de los precios del trigo era insostenible para los pobres y la exportación. Sigue la misma cotización, pero las compras se han suspendido, estando el mercado poco animado.

La sementera presentase superior, y lo sembrado ya nacerá muy bien, gracias a las copiosas y benéficas lluvias.

Cotizamos: Candeales en cámara, a 52 reales fanega; jeja, a 50; centeno, a 34; trigo, a 40; cebada, a 23; avena, a 20; titos, a 40; yeros, a 36; anís, a 90; cominos, a 60; vino tinto, a 12 los 16 litros; idem blanco, de 10,50 a 11; azafrán, a 9 duros la libra, alcanzando el precio de 10 duros los selectos.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Vueta e hijos de Justo Sánchez*.

Mora de Toledo 5.—La tierra quedó bien calada, pues las lluvias han sido

abundantes. Buena falta hacía para que pueda nacer lo que ya está debajo de la tierra y lo que falta que sembrar.

El mercado firme y con alza, cotizándose todos los artículos a buenos precios. He aquí los corrientes: Trigo, a 13 pesetas fanega; cebada, a 6; algarrobas, a 10 la fanega colmada; aceite, a 11,50 arroba; vino tinto superior, a 3; idem blanco, a 2,25; vinagre, a 2; aguardiente, a 2,50.—*M. M.*

Villatobas (Toledo) 4.—Hemos tenido días de temporal de lluvias, que han sido muy convenientes para la sementera; casi todo estaba sembrado y va naciendo con lozanía. Sólo falta que sembrar la cebada, y para este grano no es tarde.

Precios en esta plaza: Candeal, a 52 reales fanega; jeja, a 50; trigo recio, a 54; cebada, a 22; avena, a 15.

De aceite, no hay existencias.

Aun no tenemos claro el vino nuevo, y el poco que hay viejo se paga a 13 reales la arroba.

Los ganaderos están de enhorabuena.—*B. N.*

Sigüenza (Guadalajara) 7.—Poco concurrido el mercado último, en el que se cotizó como sigue: Trigo superior, a 52 reales fanega; idem común, a 40; centeno, a 36; cebada, a 28; avena, a 18; miel, a 40 reales arroba; aceite, a 64; judías, a 24.

Las existencias de granos son grandes.—*El Corresponsal*.

Sacedón (Guadalajara) 8.—Debido sin duda a los buenos informes que se van recibiendo de la sementera, pues las lluvias parecen haber sido generales y copiosas en España, se nota tendencia a la baja en este mercado de cereales. El trigo superior se cotiza de 48 a 49 reales fanega, y la cebada, a 22.

De vino tenemos buenas existencias, pagándose la arroba a 14 reales.—*El Corresponsal*.

Herencia (Ciudad Real) 7.—La tristeza de que se hallaban poseídos estos labradores por la pertinaz sequía que teníamos, se ha trocado en alegría en virtud de las abundantes lluvias que estos días hemos tenido.

La sementera se está haciendo en inmejorables condiciones; el terreno tiene mucha humedad, y la buena temperatura que reina hará que en pocos días nazca todo lo que está sembrado.

Se terminó la vendimia, y el precio general de la uva ha sido a peseta la arroba. Se han llenado muchas bodegas, y ya hay quien pague a 2,50 y 2,75 reales arroba de vino nuevo, y no hay quien venda esperando mejores precios.

Por esta comarca no tenemos apenas fruto de aceituna, y gracias a que no hemos tenido mosquito se podrá recoger la poquísima cosecha que hay, pues este pasado año fué poca y mala, tan mala, que hubo muchos que no la recogieron.

Hoy en este mercado rigen los precios siguientes: Aceite, a 50 reales arroba, vino blanco y tinto, a 12; patatas, a 3,50; candeal, a 53 reales fanega; jeja, a 48; centeno, a 35; cebada, de 24 a 26; avena, de 19 a 20.—*V. R.*

De Castilla la Vieja

Villada (Palencia) 5.—Como le decía en mi anterior, la sementera, buena o mala, había de clasificarse la mayor o menor tardanza en llegar las lluvias; hoy puede decirse que, con la oportunidad del agua, es buena en toda esta zona, y, merced a aquella, andan con apuros los labradores para echar simiente en los terrenos que no pudo antes hacerse esta labor.

Las apremiantes labores agrícolas por un lado, para la entrada de granos, y la feria que se celebra en León, abundante en ganados, por otro, han mermado la importancia al mercado de hoy.

La tendencia, en los precios del trigo, es firme, si bien la oferta de este grano ha aumentado por los labradores que van cediendo algunas partidas, al precio de 50 reales las 92 libras, en estos almacenes.

Tiempo suave, nublado y con tendencia a volver a llover.

En el mercado último han entrado 160 fanegas de trigo, que se pagaron a 50 reales las 92 libras; de cebada 40, de 22 a 23 la fanega; de garbanzos 60, de 90 a 132; y de alubias 100, de 54 a 72.

De varias fábricas: Harina de primera, de 18,50 a 19 reales arroba; idem de segunda, de 17,50 a 18; idem de tercera, de 14 a 15; harina, de 11 a 12; cabezuela, de 7 a 8; salvadillo, de 6 a 7.

De patatas también han entrado 80 arrobas, que se pagaron de 4 a 5 reales una.

En el mercado de ganado vacuno se presentaron 60, que se vendieron a los precios de 44 a 52 reales arroba, para el degüello, según clase.—*El Corresponsal*.

Briviesca (Burgos) 4.—En el mercado celebrado ayer entraron 107 fanegas de trigo, que se pagaron de 53 a 54 reales cada una, según clase; de centeno 4, a 33; de cebada 9, de 24 a 25; de avena 7, de 15 a 15,50; de alholvas 3, de 39 a 40; de habas 4, de 38 a 39; de titos 2, a 33 y de yeros 35, de 40 a 41.

Harinas de primera, a 20 reales arroba; idem de segunda, a 19; idem de tercera, a 17; harina, a 10,50; cabezuela, a 9; salvadillo, a 7.—*El Corresponsal*.

Valoria la Buena (Valladolid) 8.—Por el temporal de lluvias, y la buena sementera que tenemos como consecuencia, se nota flojedad en el mercado de cereales.

En cambio, en el de vinos es grande la animación, habiéndose ajustado en la última semana unos 4.000 cántaros de nuevo, a 12 reales, cuyo precio está muy firme.

El trigo, a 50 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 23; avena, a 18.—*El Corresponsal*.

Castrogeriz (Burgos) 5.—Desde el sábado, que empezaron las lluvias, todos los días ha llovido algo.

Los precios, con poca variación, los de los mercados anteriores, como verá por la adjunta nota: Trigo mocho, a 47,50 reales las 92 libras; idem rojo, a 47; centeno, a 29 la fanega; cebada, a 24; avena, a 16; alholvas, a 34; garbanzos, a 100; alubias, a 80; patatas, a 3 reales la arroba; vino tinto, a 18 el cántaro; idem claro, a 14; vinagre, a 8.—*El Corresponsal*.

Trigueros del Valle (Valladolid) 1.º Han empezado a generalizarse las lluvias en esta comarca, con alegría y contento de todos, pues llevamos cuatro meses (salvo una llovizna que cayó en Agosto, cosa extraña), que no hemos visto llover con fundamento hasta ayer, y a juzgar por el cariz que presenta el cielo, creo han de ser abundantes, y por consiguiente beneficiosas para terminar la sementera, que en esta zona dió principio con malos auspicios.

El trigo sale con lentitud con destino al Canal de Castilla, al precio de 50 reales fanega (94 libras). En Cubillas de Santa Marta lo pagan a 49 y 50 reales. En Corcos y Quintanilla de Trigueros, al mismo precio, con flojedad, motivo haber llovido.

Los vinos añejos siguen a los mismos precios que manifesté en mi anterior. Anoté, a 13 y 14 reales los 16 litros, reduciéndose las existencias, pues sólo quedan cinco cubas de clase regular. De mostos han salido para la montaña de Santander y Aguilar de Campóo 2.400 cántaras, al tipo de 12 reales, con tendencia al alza.

En Cubillas de Santa Marta unos 300 cántaros, a 11,50 y 12 reales los 16 litros.

En Corcos no se dice haya extracción de nuevo; sólo se sabe quedan tres cubas de añejo, que se cederían a 13 ó más bajo precio, porque los claretos del Valle no tienen aceptación, entrando los vinos nuevos.—*El Corresponsal*.

Duñías (Palencia) 7.—Llevamos lo que va de mes con un tiempo suave, hermoso, y amenazando lluvias; hasta hoy es bien poco lo que ha caído; los labradores, poco tranquilos; de seguir así, se exponen a que no tenga la tierra la suficiente humedad para nacer, y se pierda mucho de lo sembrado.

Los trigos muy buscados, y aunque la cosecha fué corta, tienen un precio remunerador; se pagan a 50 reales las 92 libras; cebada, a 21 reales fanega.

Vino nuevo, se afórra en esta villa 145.000 cántaras; en años regulares se cogen 200.000.

El cántaro equivale a 16 litros.

El nuevo se vende de 11 a 12 reales cántaro, y la clase es superior, de hermoso color y con una fuerza alcohólica de 13 grados.

También hay 20.000 cántaros de vino viejo, a 9 y 10 reales cántaro; aguardientes superiores de 20º, a 30 reales.

Los orujos se pagan como pocos años a 5 y 6 reales la casca de 20 arrobas de uva.—*L. G.*

Covico de la Torre (Palencia) 7.—Los vinos de la presente cosecha resultan no digo superiores, sino inmejorables, desconocidos por estos propietarios, pues confiesan no haberlos elaborado nunca tan bueno, debido a las excelentes condiciones en que el fruto se hallaba y las inmejorables en que se verificó la recolección; así que los vinos tienen un color rojo excelente y una graduación que fluctúa entre 12º y 13º.

Esto es causa de que la Asociación de vinateros, deseando acreditar más y más la buena fama de esta bodega, se haya comprometido a adquirir por su cuenta uno ó dos aparatos para graduar los vinos y tenerlos siempre a disposición de los compradores cuando se presenten a hacer vinos ó probarlos, de manera que sepan delante de los propietarios qué vinos se les ofrecen y qué precio puede pagarse dada su clase.

Con esto se cree ganará bastante la viticultura de buena fe. La cosecha de este año ha sido regular, aproximándose a 140.000 cántaros, existiendo en bodega de la cosecha anterior 14.000, vendiéndose de 9 a 10 reales los 16,04 litros, notándose bastante animación.—*J. A.*

Turégano (Segovia) 6.—El vino nuevo es este año superior, cotizándose aquí a 17 reales cántaro, lo mismo el tinto que el blanco.

En el mercado celebrado hoy han entrado 214 fanegas de trigo, que se pagaron de 49 a 50 reales cada una; de centeno 46, de 27 a 28; de cebada 82, de 21 a 22; de algarrobas 38, de 28 a 29; de garbanzos 27, de 70 a 80; harina de primera, a 19 la arroba; idem de segunda a 17; idem de tercera, a 14; harina, a 13 la fanega; salvadillo, a 12; patatas, a 4 la arroba. De buyes de labor también se presentaron 5, que se pagaron de 1.400 a 1.500 reales uno; de novillos de tres años 7, de 1.300 a 1.350; de vacas cotrales 26, de 600 a 630; de añejos y añejas 14, de 360 a 420; de cerdos al destete 17, de 40 a 60; de idem de seis meses 23, de 80 a 100; de idem de año 60, de 100 a 160, y de idem de año y medio 21, de 230 a 300.—*El Corresponsal*.

Palencia 5.—Días hace que empezó a llover de una manera desigual; así es que en algunos pueblos tienen la humedad suficiente para la germinación y nacimiento por completo; por otros no, y la esperan con ansia, creyéndose que lloverá porque la temperatura es deliciosa y la tendencia de agua temporal.

En el mercado último han entrado 700 fanegas de trigo, que se pagaron de 50,50 a 51 reales una; de centeno 100, de 28,50 a 29,50; de cebada 500, de 20 a 21; avena, de 15 a 16; garbanzos de 110 a 160; yeros, de 33 a 34; harina de primera, de 20 a 21 la arroba; idem de segunda, de 19 a 20; idem de tercera, de 17 a 17,50; patatas, a 4 la arroba; vino tinto, de 12 a 13 el cántaro, aunque algo se ha vendido nuevo, pero sin condiciones.—*El Corresponsal*.

Melgar de Fernaltal (Burgos) 6.—También, como casi por todas partes, ha llovido por aquí, pero no lo que se hubiera deseado; sin embargo, algo es algo, y esperanzas de que continúen las lluvias, porque el aspecto es de ello.

El mercado muy poco concurrido a causa también de estar todos retraídos de vender en vista de que el alza continúa.

Los precios que han regido en el mercado celebrado anteayer son los siguientes: Trigo, a 49 reales las 92 libras; centeno, a 30 la fanega; cebada, a 23; avena, a 14; yeros, a 34; harina de primera, a 19 la arroba; idem de segunda, a 17; idem de tercera, a 15; patatas, a 3.—*El Corresponsal*.

Medina del Campo (Valladolid) 4.—El temporal preparado para el agua, pero se resiste sin caer una gota, si bien está suave el día.

En el mercado celebrado hoy han en-

trado 100 fanegas de trigo, que se pagaron a 53,25 reales cada una; centeno, a 28; cebada, a 23; algarrobas, de 29 a 30; garbanzos, de 100 a 130; harina de primera, a 18 la arroba; idem de segunda, a 17; idem de tercera, a 16; patatas, de 4 a 5; vino blanco, de 20 cántaro; idem tinto, a 20; vinagre, a 15.—*El Corresponsal*.

Rioseco (Valladolid) 5.—El tiempo bueno.

La tendencia de los precios firme. Han entrado en el mercado celebrado hoy 600 fanegas de trigo, que se vendieron a 50 reales las 94 libras; en partidas hay ofertas a 51,50, pero a este precio nadie compra.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

Barcelona 6.—Trigos del país.—Un siniestro comercial de alguna importancia en nuestra plaza ha venido a perturbar la marcha de nuestro mercado, despertando de paso la desconfianza. Tal vez a esto se deba el que los centros castellanos no hagan las ofertas que hacían, cayendo el negocio en una especie de sopor, que tal vez dure tanto como tardan en convenirse los mercados del interior de que lo sucedido es un caso aislado que en nada afecta a la solidez y buen crédito de nuestra molinería. Alguna mayor flojedad y precios de variación.

Candeal de Castilla, de 19,37 a 19,50 pesetas; idem de la Mancha, de 19,12 a 19,37; idem Sigüenza, de 19 a 19,25; blanquillo de Extremadura, de 18 a 18,25; Aragón de monte, de 20 a 20,50; idem de huerta, de 19 a 19,25 los 55 kilos.

Trigo del extranjero.—Se han recibido tres cargos de Berdianska, los cuales venden a los destinados a la fabricación. Vale el Berdianska de 22 a 22,25 los 55 kilos.

Harinas.—Tienen salida y sostienen los precios con gran firmeza.

Cotizamos: Primera extra blanca, de 46,27 a 46,87 pesetas los 100 kilos, sin derechos de consumo; primera superfin a idem, de 44,47 a 45,67; primera n.º 2 idem, de 43,27 a 45,07; primera n.º 3 idem, de 42,07 a 44,27; primera n.º 4 idem, de 41,27 a 43,47; segunda idem, de 40,27 a 42,47; tercera idem, de 39,27 a 41,47; cuarta idem, de 38,27 a 40,47.

Habas.—Hay existencias y valen: Comarca, a 10,37 pesetas; Mahón, de 20 a 21; Extremadura, de 11,25 a 11,50; Italia, a 10,75 los 70 litros.

Habones.—Sostenidos; valen: Comarca, a 13 pesetas; Andalucía, de 12 a 15; Mazagán, de 12,50 a 12,75; Italia, de 11,25 a 12,62 los 70 litros.

Habichuelas.—Las del país flojas, y sostenidas las extranjeras. Valen: Valencia, a 48 pesetas; Mallorca, de 42 a 43; Braila, de 33 a 38,50; Austria, de 30 a 36; cocorosa, de 40 a 45; Hamburgo, de 42 a 43 los 100 kilos.

Maíz.—Sostiene los precios, pero por abundancia de existencias está algo más flojo. Valen: Andalucía, de 11 a 11,26 pesetas; Vinaroz, de 11 a 11,12; Danubio, de 10,50 a 10,62; Estados Unidos, de 9,76 a 10; Cincuentini, de 12,25 a 12,50 los 70 litros.

Vinos.—Precios muy firmes para las clases nuevas, de las que hay pocas existencias en esta plaza.—*El Corresponsal*.

Reus (Tarragona) 7.—**Aceites.**—Finos del Campo, a 20 reales; Urgel, a 19,50; arriería, a 18,50. Firmes.

Avellana.—Cosechero, a 26,50 pesetas saco 58,400 kilos; cribada, a 29; negreta escogida de primera, a 32,50 (en cáscara); en grano, de primera, a 48 pesetas quintal de 41,600 kilos y de segunda a 43.

Almendras.—Mollar, a 33 pesetas saco de 50,400 kilos; en grano, esperanza, a 85 pesetas quintal de 41,600 kilos; en grano, común, a 75; en grano, planeta, a 100.

Algarrobas.—A 21 reales la nueva y a 24 la vieja.

Avena.—Del país, a 7,25 pesetas.

Cebada.—Superior para la siembra, a 8,50 pesetas, y clase corriente, a 8.

Habones.—Del país, a 12,50 pesetas.

Harinas.—De primera, a 21,50; redonda, a 20,50; redonda de Aragón, a 19,50; harineta, a 8 reales.

Despojos.—Tercerilla, saco de 7 arrobas, a 11 pesetas; menudillo, a 19; salvado, a 17.

Patatas.—De 20 a 22 reales quintal, según clase.

Vinos.—Tintos, Priorato superior, a 30 pesetas; bajo Priorato, a 23; comarca, a 22; blancos, a 8 reales el grado.

Trigos.—Berdianska, a 22,50 pesetas los 55 kilos; Aragón, de 20,50 a 22, según clase.

Espiritus.—Rectificado, a 122, 120 y 118 duros los 100 litros, con casco; selecto, a 114 pesetas hectolitro, sin casco; extrafino, a 112.—*El Corresponsal*.

Montblanch (Tarragona) 7.—**Espiritus.**—De vino, de 93 a 94 duros los 516,80 litros de 35º; orujo, de 83 a 84 duros los 516,80 litros de 35º; refinado, a 15,50 idem y 24,50º; orujo, a 14 duros carga y 24,50º.

Holandas.—De vino, a 12 duros los 121,60 litros y 19,50º; orujo, a 10,50.

Vinos tintos.—De 17 a 20 pesetas carga de 121,60 litros; blancos, de 18 a 22 pesetas idem id., y para la destilación, a 1,12 pesetas por grado y carga.

Anisados.—De 13 a 14 duros los 121,60 litros y 19,50º, y de 12 a 13 idem los de 17,50º.—*El Corresponsal*.

De Extremadura

Aldanueva del Camino (Cáceres) 7.—Hemos tenido temporal de lluvias y nieves. A continuación anoto los precios corrientes en esta plaza: Trigo, a 55 reales la fanega; centeno, a 40; cebada, a 30; garbanzos, de 60 a 120; harina de primera, a 20 reales la arroba; idem de segunda, a 19; idem de tercera, a 16; harina, a 14 la fanega; cabezuela, a 12; salvadillo, a 10; vino blanco, de 18 a 20 cántaro; idem tinto, de 16 a 18; vinagre, de 14 a 15; aceite, de 70 a 75 la arroba; ganado vacuno, de 55 a 58; cerdos de primera, de 13 a 14 arrobas, de 48 a 50 una; idem de 10 a 12, de 45 a 46; pimiento de primera, de 60 a 65; idem de segunda, de 40 a 45.—*El Corresponsal*.

Mérida (Badajoz) 8.—Con las lluvias se hace bien la sementera y han mejorado las dehesas.

cribe, la una de 9 robadas, y de 14 la otra, en las que el año último se recolectaron 25 comportas y 50 respectivamente, en el actual se han recogido 52 en la primera y 110 en la segunda. Causaba verdadero asombro ver tanta uva en las cepas; y no vaya a creerse que esta demasia fuera debida a excesivo número de pulgares, dejados en la poda, pues si así fuera, nada de particular tendría lo que cito, ni habría para qué consignarlo aquí. En seco nada.

Hace unos días que tuvimos la inmensa satisfacción de ver llover copiosamente; estuvo haciéndolo bien, como dicen los labradores, durante toda una noche, operación que casi habíamos olvidado ya como se efectuaba. Este contratiempo, si se me permite la expresión (dicho sea sin ofensa a las nubes), retrasará algún tanto las labores de siembra en el regadío, y aquí encaja bien de que nunca llueve a gusto de todos; pero en cambio, dejará bien preparado el terreno para poder sembrar en el monte, que es lo que más alegra y agrada al labrador, sin tierras propias, por aquello de que no tiene que pagar renta alguna, aunque la generalidad de los años sea frustrados sus trabajos, y pierda lastimosamente el tiempo por la falta de lluvias en la primavera.

Las uvas, según tendrá usted noticia, se llegaron a pagar al principio a 17,50 pesetas la carga las procedentes de secano y a 15 las de regadío, bajando hasta 14 y 13, puestas sobre vagón en la estación de Milagro. Los que mayor acopio han hecho de dicho fruto, han sido: la Sociedad vinícola de Campanas, D. Manuel Azcona, de Villafraña, y D. Clemente Alcalde, de Falces, a quien usted conoce, antiguo Corresponsal de la CRÓNICA, laborioso industrial que, en pocos años, ha sabido labrarse una fortuna y pasar de la categoría de un modesto trabajador a la de propietario y emprendedor incansable.

En un viaje que recientemente hice al citado pueblo de Falces, tuve el gusto de saludarle y apreciar de cerca sus aptitudes y valimiento para el inmenso negocio que lleva entre manos, auxiliado por su amable hijo político D. Toribio Díez. Ambos merecen, aunque sea ofendiendo la modestia que los caracteriza, los dé a conocer; me enseñaron las dependencias todas de la bodega, que mejor puede llamarse vastísima fábrica para la perfecta elaboración de los vinos, compuesta de lagares, tinos de varios tamaños, algunos hasta de 5.000 cántaros de cuba, verdaderos gigantes que asustan al pensar lo que sucedería si reventaran; maquinaria montada con todos los adelantos modernos para la destilación y obtención del tártaro; espaciosos salones entarimados, con anchurosas ventanas hacia el campo para la conservación de este preciado producto, y profundos depósitos para guardar la brea, formando todo un conjunto y precisión admirables, debido únicamente a la propia iniciativa de dichos señores; pues según me manifestaron, allí no ha entrado para nada el lápiz del arquitecto. Todo ha sido ideado y llevado a cabo exclusivamente por ellos.

Como una prueba de la actividad allí desplegada, citare un dato curioso. Hubo día durante la vendimia en que se reunieron hasta en número de 73 carros, aguardando turno para el descargue de la uva que dichos señores habían comprado.

Hombres como estos son los que hacen falta en España y menos política.

Son muy solicitadas este año las brisas, como ya lo fueron el anterior, habiéndose ya pagado las del estado de Cadreita, del Excmo. Sr. Marqués de Alcañices, según me comunicó mi buen amigo el Administrador del mismo, don Miguel Fernández, a 8,05 pesetas los 100 kilogramos, precio fabuloso, comparado con el del año pasado, que fué de 4,50 pesetas el peso indicado; el que hoy rige, como corriente, es el de 6 pesetas, con tendencia al alza, precio también muy halagüeño, pues según se infiere (y esta alusión la dirijo a los felices mortales que poseen el secreto), con el tártaro deben fabricarse hoy monedas de oro, dados los exorbitantes precios que alcanza lo que no ha muchos años arrojábamos a los estercoleros.

Hay abundante cosecha de maíz y muy regular de oliva.

Precios de los frutos hoy, en este mercado: Trigo, a 6,25 pesetas roba (28,13 litros), gran demanda y resistencia a vender; panizo, a 4; habas, a 5; patatas, a 87 céntimos arroba; aceite para el consumo del pueblo, a 17,25.

No hay existencias de vino viejo, ni abierto precio formal para el nuevo.—J. Z.

* Tudela 7.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, a 25 reales roba (28,13 litros); cebada, a 12; maíz, a 18; vino, de 8 a 10 reales decalitro, con firmeza.—Un Subscriptor.

De las Riojas

Ábalos (Logroño) 3.—Se hizo la recolección de la uva en las mejores condiciones; los tinos fermentaron con una fuerza no conocida, y los vinos resultan muy superiores en color grana y alcohol; se empeñó a pagar los mostos a 7 reales cántara

de 16 litros, la lágrima, y todo a un cuerpo, a 8; y ha subido a 10 y 12, respectivamente.

Han pasado al comercio unas 20.000 cántaras, próximamente, y practicado que ha sido el aforo por el Ayuntamiento, han resultado 46.000 cántaras, ó sea poco más de la mitad de una cosecha ordinaria.

Las patatas dan poco rendimiento. Llevamos un tiempo muy seco, y la siembra se hace en malas condiciones. ¡Quiera Dios llueva pronto.—P. A.

* Hormilla (Logroño) 7.—Se va haciendo la sementera en malas condiciones, por la sequía; la tierra está como en Agosto, pues hace mucho tiempo que no ha llovido. Sin embargo, se siembra, recordando lo ocurrido el año pasado, en el que no se pudo hacer dicha labor por el largo temporal de aguas y nieves. También se están podando las viñas.

La cosecha de vino ha sido de 40.000 cántaras, de las que 10.000 se elaboraron de negro, con yeso y sin él, y las 30.000 restantes de clarete. Los caldos resultan superiores, por el color y la fuerza alcohólica, siendo inmejorables los claretes para el consumo de las provincias de Santander y Burgos. Con destino a esta capital ha comenzado la venta a 4,50 reales cántara, a cuyo precio se han ajustado 2.000 cántaras, no haciéndose más, porque todavía no hay más claro, pero conforme se vayan aclarando, se venderán. Hay tendencia al alza.

Se ha subastado la correduría, y los compradores abonarán 3 céntimos por derechos de pesas y medidas, y otros 7 por darles de probar, intervenir en los contratos, sacar y cargar los envases y demás trabajos.

Corta la cosecha de patatas, por falta de aguas.

El trigo, de 50 a 54 reales fanega; cebada, de 24 a 27; avena, de 16 a 18.—L. F.

* Tirgo (Logroño) 7.—Como la cosecha de vino ha sido escasa y durante la vendimia se vendió bastante en uva y mosto, resulta que las existencias disponibles exceden bien poco de 20.000 cántaras, cantidad muy pequeña para la producción ordinaria de este pueblo.

Se han ajustado varias partidas a 12 reales la cántara, pero ya no se cede a este precio. Hay muy fundadas esperanzas de que la cotización subirá mucho, porque la cosecha ha sido escasa en todos los pueblos, y los nuevos vinos son superiores.

Persiste la sequía, por lo cual tememos se pierda lo sembrado.—Un Subscriptor.

De Valencia

Valencia 7.—El temporal de lluvias causó daños en algunos puntos de la provincia, pero en general ha sido muy beneficioso para la agricultura.

Arroz.—La poca demanda que se ha notado para los mercados de Cuba, ha influido grandemente para que los precios se repusieran y volviése de nuevo la tendencia firme que desde hace tiempo viene dominando nuestro mercado de arroz.

Signe, pues, para este artículo, la impresión de alza, y no dudamos que ésta se afirme si persisten los cosecheros en la textura en que se han colocado, a menos que sus necesidades por un lado, ó la paralización de los embarques por otro, les obligue a vender a precios más bajos que los actuales.

Alcohol de vinos.—Hay gran escasez del artículo por la activa demanda de los mercados de Andalucía.

Los precios que conocemos son: Rectificado superior de 94 a 95°, a 110 pesetas hectolitro, sin casco; primera destilación, de 94 a 95°, a 107; idem idem, de 92 a 94°, a 104; idem idem, de 88°, a 95; Holanda para rectificar, de 67°, a 66; orujo de 80°, a 84.—El Corresponsal.

NOTICIAS

Nuestra Estación Enotécnica en Londres publica los siguientes informes y apreciaciones respecto a la cosecha de vinos y a la situación del mercado inglés:

«Ya se tienen de todas las comarcas vinícolas noticias que permiten apreciar que, en conjunto, la cosecha en Europa no excederá de los dos tercios de la de 1896. En Francia, en particular, ha sido mucho más corta de lo que requiere el consumo en dicho país, habiendo distribuido, como el de la Gironda, en donde la producción no ha pasado de la cuarta parte de la normal. Los avisos de España concuerdan en que, en la mayor parte de los distritos la cosecha, bastante regular en calidad, está bajo la media normal en cantidad, lo cual, unido al mayor aumento de demanda por parte de Francia, ha producido la natural subida de precios. En el distrito de Jerez, en particular, manifestan que la cosecha será las dos terceras partes del término medio. Noticias semejantes se reciben de los demás principales centros vinícolas de España.

En Portugal la cosecha de Oporto es aun menor de lo que en un principio se había calculado. En Madera, también muy reducida, pero de buena calidad.

Con relación al aumento de precios en el mercado inglés, los importadores, singularmente los españoles, deben ser muy

moderados en sus pretensiones por varios motivos:

En primer lugar, lo elevado de los cambios compensa el alza de precios con respecto a las cotizaciones del año pasado. En segundo lugar, la cosecha en California ha sido extraordinaria en cantidad y calidad, y lo mismo de estos vinos que de los italianos se espera este año una importación muy considerable.

Por lo que respecta al curso de las operaciones, el mercado empieza a mostrar alguna actividad y se han dado bastantes órdenes de importancia en las distintas ramas del negocio. La demanda, tanto en Londres como en Liverpool y en los demás principales centros mercantiles, se halla bastante animada, esperando una campaña bastante productiva si la calidad y los precios de los productos recibidos corresponden a las esperanzas de los negociantes.

Los viñedos del Cáucaso sólo han rendido en la última vendimia una sexta parte de los años ordinarios. Tan pobre producción ha sido la consecuencia del extraordinario ataque de oidium que sufrieron casi todas las vides de dicho país durante la primavera y verano últimos.

En toda la parte meridional de la provincia de Ciudad Real ha sido abundantísima la cosecha de maíz, y con este motivo son numerosas las demandas que se reciben de otras provincias.

Del Diario de Huesca:

«Desde anteayer, martes, se hallan abiertos los graneros del Pósito de esta ciudad, entregándose los préstamos acordados por el Ayuntamiento para auxilio de la sementera, y que ascienden en total a más de 1.200 cahices de trigo efectivo, que es el que se está distribuyendo entre los labradores que lo tenían solicitado.»

El mercado de frutas frescas y hortalizas, tanto en Londres como en las demás provincias del Reino Unido, se halla ahora en un período de muy buena actividad, pues la demanda es numerosa y las transacciones que se realizan lo son a precios bastante remuneradores para los tenedores de esta clase de frutos.

En la plaza de Londres las cotizaciones generales que durante la presente semana han regido son como sigue: Naranjas de Valencia, de 7,50 a 10; las de Málaga, de 4,75 a 10,50; las de Almería, de 5 a 11,50, con algún lote excepcional que se ha vendido a 20; las de Lisboa, de 6,50 a 7,50 chelines por caja; limones de Málaga, de 8 a 14,50, con algunos lotes excepcionales que han alcanzado precios algo superiores; los de Palermo y Mesina, de 3 a 3,50 por caja; uvas de Almería, de 4,50 a 20 por barril; las de Lisboa, de 3,50 a 9,50 por caja; cebollas de Valencia, de 4 a 5,50 por caja, y las de Oporto, a 5; tomates de Lisboa, de 6,75 a 11 por media caja; granadas de Almería, de 9 a 9,50 por caja; manzanas de América, de 15,50 a 19,50 por barril.

En el mercado de Liverpool, los precios que han regido, son como sigue: Naranjas de Málaga, de 6,75 a 13,50; las de Sevilla, de 8,50 a 12,75 chelines por caja; limones de Málaga, de 6 a 17,50; los de Sevilla, de 6,50 a 10,75 por caja; uvas de Almería, de 8 a 25 por barril, según la clase y condición del fruto; cebollas de Valencia, de 4,50 a 5,75 por caja.

En los demás mercados del Reino Unido los precios corrientes han sido: Uvas de Almería, de 7 a 21 chelines por barril; naranjas de Málaga y Sevilla, de 6 a 16 chelines por caja; cebollas de Valencia, de 4 a 5,50, y limones de Málaga y Sevilla, de 6 a 17 p por caja.

El temporal de lluvias de los pasados días puede decirse que ha sido casi general, especialmente en las provincias andaluzas, causando en algunas varias perjuicios a consecuencia de haberse inundado las calles y edificios, como en Málaga; pues en dicha capital llegó la inundación de las aguas a tener un metro de altura, ocasionando pérdidas de alguna consideración.

Con el citado temporal se considera asegurada una buena sementera, y, por consiguiente, ha cesado la alarma que en los mercados venía produciendo la falta de aguas.

Las ofertas de granos son mayores, y en varias comarcas revela flojedad la cotización de los cereales.

Escriben de Córdoba:

«Tormenta.—Una muy horrorosa descargó estos últimos días en Alcano, con pedriscos y terremoto, y se anegaron las huertas y arrasaron los campos.

El huracán arrancó de cuajo centenares de árboles, pereciendo muchos ganados y hundiéndose gran número de casas. Los labradores todos han quedado en la miseria.»

Parece que se ha disuelto ó se trata de disolver la Cámara agrícola del Alto Aragón, domiciliada en Barbastro, por faltarle, como a todas las de las demás comarcas agrícolas de España, el apoyo oficial

y particular, de quienes, por sus mismos intereses, debían poner a contribución sus iniciativas é influencias en pro de la vitalidad y desarrollo de las mismas.

Una Exposición internacional, organizada por la Unión de los Sindicatos de Burdeos, y del Sudoeste de Francia, se verificará en Burdeos desde el 27 de Noviembre hasta fin de Diciembre de 1897.

Esta Exposición comprenderá todos los productos del comercio, de la alimentación, higiene, viticultura, etc., etc.

Para informes dirigirse a M. Jeau Alfred Vigé, Director de la Exposición Internacional, Burdeos (Francia), ó a los Consules de Francia en España, ó a las Cámaras de Comercio francesas.

Importación de trigo.

Durante los nueve primeros meses del año actual se importaron en la Península las cantidades que siguen:

De Francia, 2.962.091 kilos; de Rumanía, 5.525.319; de Rusia, 100.185.408; de otros países, 20.919.197; total, 129.593.015 kilos, que se valoran en 24.622.662 pesetas.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 9

París a la vista..... 33 80
Londres, a la vista (lib. ester.) ptas.. 33 70

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	»	50
Idem » 12 id.	»	»	»	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	»	30

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicerio, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el vino. — Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas. — No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante a los consumidores. — Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella.



CUBA

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.



CONQ

Capataz bodeguero con título.—Posee contabilidad comercial, habiendo estado durante varios años al frente de un escritorio, desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas. Buenos informes. Dirigirse en Haro (Logroño) a Juan del Val.

H. PÉRIÉ Y F. RICHON
COMISIONISTAS JURADOS
3, CALLE LAFAYETTE, 3
BURDEOS

Encárganse de la venta a la comisión de vinos y garantizan la realización rápida y en buenas condiciones de las mercancías que se les confían. Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

Corrección eficaz y económica de vinos tintos y blancos que tuercen ó oscurecen al aire, de vinos turbios, avinagrados, dulces ó abocados, etcétera, quedándoles en condiciones de venta.

TANINO ENÁNTICO

Para la conservación y contra todas las enfermedades de los vinos. Facilita la clarificación, aumenta y afirma el color y conserva inalterables los vinos por tiempo indefinido.

Dirigirse, con sello, a F. MONTERO en Mota del Marqués (Valladolid).

EL CONSUELO

Sociedad de seguros mutuos y a cotización fija CONTRA EL PEDRISCO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil.

TARIFA.—Plantas forrajeras, el 2 por 100; cereales, el 3; legumbres, el 4; viñedos, el 5; olivares, el 6; hortalizas, el 7; frutas, el 8; cáñamo, el 9; flores, el 10.

Como garantía no se cobra nada hasta el mes siguiente al de la recolección del fruto asegurado, pues al hacer el seguro solo se abonarán dos pesetas por la subscipión del Boletín ó periódico de la Sociedad.

Para más detalles dirigirse al Director general de EL CONSUELO, calle de Calatrava, número 17, principal, Madrid.

BODEGAS

del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

COGNACS SUPERFINOS
GRANDES DESTILERIAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el agrio ó el ácido en sus vinos, deben usar en la pisa el Desacidificador por excelencia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente.)

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería dirijase a D. Victoriano Echavarri, de Olazagutia (Navarra).

MILDIO El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.

PRENSAS para vino y aceite, privilegiadas y bonitas para trasiego.—Catálogos gratis.

ALAMBQUES de todos sistemas.—Catálogos gratis por correo.

TUBOS de lona, lona con goma, goma sola ó con telas para trasiego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis

M. CHESSELET

Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT
BILBAO

Compra y venta de minerales. Botellas, fabricación francesa, especial para vinos y licores.

Duelos de todas procedencias, clases elegidas y bien secas.

Cementos de Portland legítimos.

Adeudo, tránsito y consignación de mercancías.

Seguros marítimos y terrestres.

Abonos fosforados garantizados.

Corchos de superior calidad para botellas y toda clase de envases.

Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado lanar.

Acido útrico garantizado.—Sulfato de cobre primera calidad.—Azufre flor, primera, sublimado.—Mechas azufradas de la casa Chambón y otros.

Pídanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS
MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 a 580 litros

Representación exclusiva en España y Depósito general: BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Interesa a la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

LOGROÑO

FILTROS PARA VINOS

SISTEMA "GASQUET"
El más acreditado actualmente en las buenas bodegas y almacenes franceses. Hay tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros cada 12 horas. Los dos pequeños modelos llamados Eureka (uno filtra 50 hectolitros y otro 10 cada 12 horas) hacen ganar mucho dinero á cuantos los emplean.
La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado: para darles limpieza; para evitar trasiegos y para conservarlos sanos.
Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtros, Victoria, 4, Madrid.

Maquinaria para la molienda de la aceituna

DESCHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.
Se desean representaciones con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE

ALBERTO AHLES

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, con cerca de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

VINOS TINTOS FINOS

DE LAS

BODEGAS DE ZAITIGUI

CUZCURRITA (RIOJA)

Se expenden en Madrid, á los siguientes precios, sin envase ó casco:

		Pesetas	Cénts.
AÑEJO.....	Barril de 16 litros (una arroba).....	9	>
	Docena de botellas.....	6	>
	Una botella.....	>	50
CLARETE.....	Barril de 16 litros (una arroba).....	8	>
	Docena de botellas.....	5	>
	Una botella.....	>	40

Depósito en Madrid: Calle de San Lucas, núm. 9 (próximo á la del Barquillo)

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS

Por partidas sobre vagón en la estación de Haro, se expiden á los siguientes precios:

		Sin envase		Con envase	
		Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
AÑEJO.....	Pipa de 505 litros.....	160	»	195	»
	Barrica de 225 id.....	77	»	95	»
CLARETE.....	Pipa de 505 litros.....	153	»	188	»
	Barrica de 225 id.....	65	»	82	»

Para pedidos y noticias dirigirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño) ó al Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

Los pagos al hacerse los pedidos en letra á ocho días vista sobre Haro ó Madrid

AÑO XX CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XX

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo piden.

Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

PERMANENT NITRATE COMMITTEE

DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

¿Qué cantidad de nitrato de sosa (salitre de Chile) necesitan los diferentes cultivos y en qué época del año conviene aplicar este abono? La importancia del nitrato de sosa en la horticultura y jardinería, por el Dr. D. Maximiliano Weitz, Secretario de la Delegación «Der Vereinigten Salpeter-Produzenten».

El nitrato de sosa en agricultura: su empleo en el cultivo de la vid, por el Dr. D. L. Grandean, Director de la Estación Agronómica del Este, Francia.

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos» precedido de una reseña sobre «la nutrición de la planta según los modernos conocimientos.» Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee. Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, bastando hacer la demanda de los mismos al Delegado.

El Permanent Nitrate Committee no vende ni dispone de nitrato, y sus deseos no son intervenir en operaciones mercantiles. Sin embargo, está á disposición de los interesados para suministrarles cuantos datos deseen sobre precios, fletes, expendedores y demás antecedentes requeridos para el comercio del nitrato de sosa.

VINOS AMERICANAS
DE
MARCEL OMBRAS (PROPIETARIO)
Avenida del Ferrocarril
Figueras (Gerona)

DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA
NUEVOS APARATOS DE DEYO
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS LOS GRADOS
FUNCIONAMIENTO VAPOR Y FUEGO DIRECTO
INDICES, DIBUJOS Y TALLAS FINAS
DEROY FILS AINE
CONSTRUCTORES
PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

FÁBRICA DE JABÓN

Se traspasa una, montada en condiciones inmejorables y en buen sitio para la venta, con local espacioso y adecuado y todas las comodidades, agua abundante.

Para más detalles dirigirse á D. Juan Sáenz, Espinel, 110, Ronda (Málaga).

SUCESESORES DE AMADOR PFEIFFER

Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA

Especialidad, con los últimos adelantos, en:
Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.
Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.
Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.
Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.
Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.
Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos los diámetros y formas.
Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para:
Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Buenaventura*, el 3 de Noviembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *R. Lorrington*, el 10 de id.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Francisca*, el 17 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Saturnina*, el 24 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alicia*, 1 de Diciembre.

El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: *Habana* 160 pesetas; *Matanzas*, 170; *Santiago de Cuba*, 210; *Cienfuegos*, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *BENITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.

El 17 de Noviembre saldrá el vapor español *Benito*, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 18, SANTANDER

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

COMISARIO DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO DE LA PROVINCIA DE LÉRIDA. PROVEEDOR DE LA ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE ESPAÑA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

Especialidades para la formación de jardines y parques

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
Arboles maderables, de pascos y de adorno.
Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Magnífico surtido de Jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.

Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío.
Plantas de *Lathyrus sylvestris* Wagner.

Vides americanas

Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo, en grandes cantidades.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine cask Company Limited

MALAGA

Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etc., etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy

ESPECIALIDAD EN BOCOTES DE TODAS CLASES

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.

Cuatro medallas: plata, Saintes (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

NUEVA PRENSA CONTINUA, dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.



Núm. 1, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas.....	2.000 francos.
Sin ruedas.....	1.850 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas.....	1.500 —
Núm. 3, de un cilindro, funcionando á brazo da en diez horas de 30 á 35 hectolitros.....	450 —
Con malacate da 55 hectolitros en diez horas.....	500 —
Núm. 3 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas.....	1.000 —
Con malacate de dos caballos da 90 hectolitros en diez horas.....	1.000 —

Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C.ª, PASAJES (Guipúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es muy conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.ª dcha., Madrid.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANACHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 24 medallas de Oro,

Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus ajeos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

VINICULTORES

ENOSOTERO

PARA

CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

SIN EMPLEAR

ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

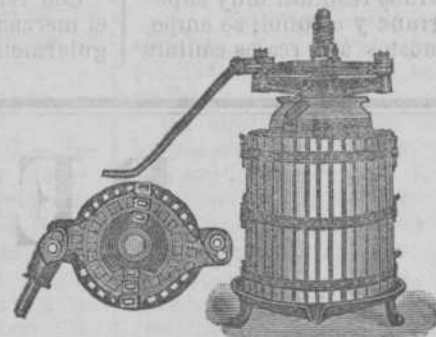
El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Únicos representantes en España:

J. Uriach y Compañía, Moncada, 20,

Barcelona. En Madrid, Capraço Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia,

Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.



TALLERES DE FUNDICIÓN

Y CONSTRUCCIÓN DE TODA CLASE DE MÁQUINAS DE JUAN MARRODAN.—LOGROÑO

PRECIOS DE VARIAS PRENSAS

Una con jálula de 70 centímetros de diámetro.....	200 pesetas.
Idem id. de 80 de alta por 80 de ancha.....	275 —
Idem id. de 90 por 90.....	400 —
Idem id. de 100 por 100.....	500 —

Se remiten gratis catálogos ilustrados de toda clase de máquinas; el de prensas con 20 modelos y tamaños.